

栄養経営士の現場クローズアップシリーズ 社会福祉法人聖隷福祉事業団 介護付有料老人ホーム 浦安エデンの園

複数の栄養経営士が在籍し、連携しながら働く病院・施設を紹介している当シリーズ。今回登場しているのは、社会福祉法人聖隷福祉事業団 介護付有料老人ホーム 浦安エデンの園 食事サービス課係長の今井祐介さんです。今井さんの有料老人ホームでの取り組みをご紹介します。同じ栄養経営士である職場の後輩・土屋将太さんにもご登場いただき、先輩後輩それぞれの立場からお二人に語っていただきました。

病院から異動し有料老人ホームでの栄養士の可能性に気づく

社会福祉法人聖隷福祉事業団に管理栄養士として入職した今井祐介さんは、最初に配属された聖隷佐倉市民病院で4年間働いたあと、介護付有料老人ホーム浦安エデンの園に異動しました。

有料老人ホームにおいて管理栄養士は必須ではないため、異動直後は「自分がここに



今井さんの仕事の流儀は「食を楽しむ延長線上に栄養ケアがある」私たちの仕事が机上で終わらず、個々に応じた食生活を支援することに意味がある

る価値は何だろうか？」と悩み、模索するところからのスタートだったと言います。そこでまず取り組んだのが、食堂利用率の向上でした。

有料老人ホームでは施設内の食堂を利用してもらわないと収入につながりませんが、入居者は自然でも外食でも中食でも好きにすることが出来ます。そこで、高齢者でも見やすいメニューPOPをつ

くったり、味の良さはもちろん栄養面でメニューをPRしたり、

その後、今井さんは松戸ニッセイエデンの園に異動。松戸では食堂利用率を上げるために、お花見などの行事食やバイキングの企画を行ったり、認知症予防のランチョンセミナーを実施して内容に合わせた食事を出したりもしました(表)。

入居者の食生活を支援することが栄養管理に

こうして有料老人ホームの管理栄養士としてのキャリアが長くなるにつれ、今井さんは「栄養士であることにスポットを当てるとそこしか見えないが、

表 イベント食等の取り組みと利用増加率

	企画タイトル	食堂利用増加率
イベント食	咀嚼健康法	1.44倍
	美腸食で認知症予防	1.64倍
	中鎖脂肪酸と認知症予防の可能性	1.47倍
	筋肉を減らさない食事療法	1.50倍
行事食	お花見弁当	1.64倍
	行楽弁当	1.58倍
	秋祭り弁当	1.58倍
バイキング	学校給食バイキング	1.28倍
	カレーバイキング	1.34倍
	イタリアンバイキング	1.37倍

(出典:『栄養経営エキスパート』2017年Vol.5「栄養管理の流儀-食事提供編②-食を楽しむ延長に栄養ケアがある」今井祐介)

施設概要

社会福祉法人聖隷福祉事業団
介護付有料老人ホーム 浦安エデンの園
千葉県浦安市日の出1-2-1
047-381-4890(代)
<https://www.seirei.or.jp/eden/urayasu/>
居室数:一般居室195室 介護居室(個室)29室 一時介護室(個室)5室

口にに入れてから出るまでを食えることだと考えると、栄養士の役割は「たくさんある」と思うようになり、食に関すること全般に関心を持つようになったと言います。

施設に呼んでマルシェを開いたりといった活動も行いました。「入居者の食生活を支援するには、栄養管理につながる。病院では患者さんと断片的にしか関われないが、有料老人ホームなら元気な時から最期まで、一貫して見てあげられる。今では病院で仕事をやるよりもやりがいを持つようになった」。

そうして部門を支えていくうちに、職場のシステムや環境づくりにも注力するようになってきました。

栄養経営士の視点で部門の基盤づくりを

役職を持ち、部下や後輩とともに仕事をやるなかで、ずっと「スタッフを守らなければ」と思っていた今井さん。そのためには結果を出す術を身につけなければならぬ、そこで一番役立ったのは「栄養経営士の資格」だと断言します。

「もともとマネジメントに興味があり、栄養経営士を知ったときにすぐ『取ろう』と決めた。資格を取ってからは経営の視点を持てるようになり、問題意識や問題へのアプローチ方法を知った。今は、自分が栄養管理をしながらより、いかに基盤システムをつくって、どう部下に動いてもらうかを考えている」。

があると言います。

最後に仲間である栄養経営士に伝えたいことを聞くと「自分がいつも考えるのは『何をもちて成功だと思うか』ということ。チームが楽しく笑顔で仕事ができる環境をつくれれば、仕事がいやすくなり、質も高まる。そこに、少しでも目を向けて、手をさし伸べてほしい」と答えてくれました。今井さんの新しい職場での栄養経営士としての取り組みと、成果報告を期待しています。

介護付有料老人ホーム 浦安エデンの園 ケアサービス課 一般居室係 係長 星 温子さん



一般居室係は、園内で自立して生活されている入居者の方々のサポートを行い、お部屋で出来るだけ長く過ごせるようにお手伝いするのが仕事です。今井さんには、ご入居者の食事に関して、むせの状況や体調、食事に量に変化があったときに、食事形態や栄養管理などを相談して対応してもらっています。

浦安に今井さんが戻ってきてまだそんなに経っていませんが、少ない負担で職員の仕事が上がるようにと考え、食材を変えて時間短縮を図るなどすでに業務改善に力を入れてくれています。

今後は、栄養士がもっと食事時間に現場に来て、食事をしながら「おいしかったよ」「今度これが食べたいな」と、ご入居者と何気なくやり取りをするのが普通になってほしいです。ご入居者全員が満足する食事というのは難しいですが、一人ひとりの願いが組み込まれた食事を出していければと思います。



食事時にはケア棟に行き、入居者の嚥下状態を確認



職員の負担と事故の誘発を軽減する、利用者の食事形態情報が入力されている食券システムは今井さんが導入に関わったもので、松戸と浦安にしかない

栄養経営士 先輩×後輩対談 伝えるものと受け継ぐもの

第2面で紹介した今井祐介さんがこの春まで在籍した松戸ニッセイエデンの園には、同じ栄養経営士の後輩・土屋将太さんがいます。土屋さんが現職に就き、栄養経営士の資格を取ったのは「今井さんがいたから」とのこと。後輩から先輩はどのように見えていたのか、先輩は後輩に対してどう考えていたのか、お二人にお話をうかがいました。

後輩のモデル像として 責任とプレッシャー

——土屋さんが栄養経営士を取った経緯を教えてください。

土屋 最初に知ったときは受験資格に経験年数が足りなかったこともあり、そんな資格もあるんだなという認識でした。数年後、手に取った雑誌に今井さんの記事が掲載されていて、それを読んで「一緒に働いてみたい」と思い、今の職場に転職

しました。そして、実際に栄養経営士である今井さんと働き、その背中を見て「自分も同じ資格を取ろう」と決意しました。

今井 その話を聞いたとき、絶対に上司として彼らを守らなければと思いました。有料老人ホームだと職場長は事務課長や調理長であることが多いので、栄養がわかるのは自分だけということがあります。



撮影を忘れて仕事の話をする二人

誰も方向性を示せないなか、手探りで仕事を進めなければならぬ。そこで役に立ったのが、栄養経営士の考え方です。松戸では、私は発注管理、コスト管理、パートのマネジメント、併設のクリニックの管理等を担当していました。悩みや意見を聞き、ときには人間関係の調整も必要になるパートのマネジ

メントは多くの栄養士がストレスを感じると思うのですが、パートを含め現場を支えるスタッフ全員を守るためにも、私は率先して行いました。そして、モチベーションを保ってもらうために、若手に管理栄養士の仕事をしてもらいました。

土屋 実際に現場で働くなかで、他とは違う、有料老人ホームでの栄養士像があるんだとわかりました。

今井 病院や老健・特

養と違い、学校でも有料老人ホームでの栄養士像は教えてもらえない。これという像がなく、きっとみんなが困っている。私も正解はわかりませんが、土屋さんが見ているのは私のイメージだと思います。その意味ではプレッシャーを感じるし、責任も重いです。

部門のために働く大切さを受け継ぐ

——今の職場の状況はどうですか？

土屋 今井さんの異動から多少時間が経ち慣れてきましたが、パートナーさんの話を聞くことなど、私たちでは担えていない部分もあります。

今井 私は役職がありませんでしたが、役職のない彼らには言いにくいと思います。ただ、私がやってきたことのエッセンスは見ているはずなので、今後彼らがキャリアを積んでいくなかで、何をしなければならぬかはわかっているはず。

土屋 今井さんが部門のために働く姿を見て「こういうところが大事なんだ」と気づき、栄養経営士のテキストを読んで「今井さんがやっているのはこういうことか」と理解したこともありました。

——良い実践例が身近にあったわけですね。

今井 自分の仕事ができるのは、うまく組織を回してくれるスタッフがいるからだと、年を経て気づきました。これからは組織の基盤をつくり、若い子たちを輝かせてあげられる環境をつくることです。

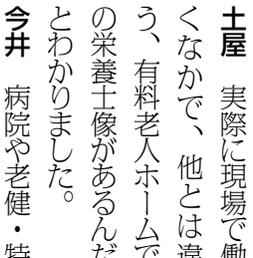
命だと思っています。土屋 同じ職場のときに、職場環境や職員の処遇改善にかける今井さんの思いはすごく感じています。今井さんが異動されたあと、今の自分ができることは何だろうといつも考えています。自分は管理職ではありませんが、話を聞き、変えられるところは変えていきたいと思っています。



松戸ニッセイエデンの園 食事サービス課 土屋将太さん



浦安エデンの園 食事サービス課 係長 今井祐介さん



撮影を忘れて仕事の話をする二人

命だと思っています。土屋 同じ職場のときに、職場環境や職員の処遇改善にかける今井さんの思いはすごく感じています。今井さんが異動されたあと、今の自分ができることは何だろうといつも考えています。自分は管理職ではありませんが、話を聞き、変えられるところは変えていきたいと思っています。



頼りになる先輩・今井さん(右)と、その姿を見て成長する後輩・土屋さん

「栄養経営士」資格認定基礎講習

資格認定試験の受験前に、「栄養経営」という考え方を理解するために受講いただく講習です。本講習の受講が、栄養経営士資格認定試験の受験要件となります。

DVD視聴による受講も可能！
☆3枚組、特典映像付き☆

栄養経営士も会員価格で聴講できます！

【こんな方におすすめ】

- ・DVD受講だったので、会場受講をしてみたい
- ・栄養経営士の方向性を、改めて確認したい
- ・栄養経営士として、もう一度、話を聞きたい ……

講習内容

- オリエンテーション。
「栄養経営士」に必要な能力について
1. 院内・施設内における栄養部門の現状分析
 2. 目標設定能力と達成に向けた実践的アプローチ
 3. 業務の質を高めるためのアウトカム分析
 4. 「栄養経営士」に求められる教育と人事能力
 5. 適材適所の組織マネジメント
 6. 病能の把握能力

- 講師：宮澤 靖 代表理事ほか
- 受講料(会場、DVDとも)：8,000円(税込)
- 時間：10:00～17:00(予定)

2019年度 日程決定！

会場	日程
東京	5月 終了しました)
名古屋	6月 終了しました)
大阪	7月 終了しました)
仙台	9月1日(日)
帯広	9月15日(日)
福岡	9月22日(日)

栄養経営士が知っておきたい!

イベント 情報掲示板

栄養経営士に求められるのは、さまざまな情報へのアンテナを張り、自身の知識・スキルを常にアップデートしておくこと。そのための貴重な機会である、全国で開催されるイベント情報を、支部の研究会を中心に掲載します。

北海道支部

ミドルマネジャー養成ゼミ2019

職場の司令塔であるミドルマネジャーが日々の業務に追われ、本来求められる職場全体の管理や、部下指導・育成が疎かになることは、事業所の現場力や人材育成力を低下させ、競争力の減退を招きかねない重大な問題につながるから、ミドルマネジャーとして必要な考え方・視点の基礎を3回にわたり修得します。

- 日程：全3回 各回すべて18:30~20:00
第2回:2019年 8月23日(金)
第3回:2019年 9月27日(金)
- 講師：神内秀之介氏(N&B care and welfare management laboratory代表、介護福祉経営士1級、スマート介護士(basic))
- 参加費(税込)：【会員】各回:4,000円
【一般】各回:5,000円
- 会場：株式会社日本医療企画 北海道支社セミナールーム(札幌市中央区南1条西6丁目15-1 札幌あおばビル201)
- 定員：各回15名(先着順)
- お問い合わせ：日本栄養経営実践協会 北海道支部(日本医療企画 北海道支社内 担当:柴田)
TEL:011-223-5125

医療・介護福祉・栄養 3経営士合同

ともに学び、ともに考え、 ともに成長する"石井ゼミ" in 東北

東北で行う"石井ゼミ"第三期の最終回は『採用される企画提案を立てよう』をテーマに「上長や他部門に向けたプレゼンテーション(模擬プレゼン・発表)」を行ないます。

- 日程：第3回:2019年9月7日(土)14:00~17:00
- 講師：石井富美氏(多摩大学医療・介護ソリューション研究所 副所長)
- 参加費(税込)：【会員】5,000円 【一般】10,000円
- 会場：久保田本店貸会議室 6FA室(仙台市青葉区一番町4-4-33)
- 定員：30名(先着順)
- お問い合わせ：株式会社日本医療企画 東北支社(担当:三浦・浅石)
TEL:022-281-8536

協会事務局より

2019年8月期限の会員の皆さまへ 【年会費納入および資格更新のご案内】

本年8月に年度会費・会員資格の有効期限を迎える会員の皆さま、お手続きはお済みでしょうか? 支払期限は7月19日(金)となっておりますが、まだ事務局では対応いたしていません。

早急にご確認およびお手続きいただきますよう、よろしくお願い申し上げます。

- 対象者：年度会費・会員資格の有効期限が「2019年8月19日」の「個人正会員」、「栄養経営サポーター」
- 年度会費：【個人正会員】10,000円
【栄養経営サポーター】8,000円
- 資格更新：【個人正会員】15,000円(年度会費込み)
※申請書類・課題をご提出ください。
【栄養経営サポーター】13,000円(年度会費込み)
- お問い合わせ：一般社団法人日本栄養経営実践協会
TEL:03-5289-7021

セミナー情報

しっかり食べて退院につなぐ 看護師のための口腔の評価とケアセミナー in 名古屋

経管栄養の方々に安全においしく経口摂取していただくには、口腔の状態を適切に評価し、しっかりケア・サポートするためのオーラルマネジメントの視点が重要です。そのために必要な口腔アセスメントと口腔ケアの基礎から実践まで、実技を取り入れながら学びます。

- 日程：2019年8月24日(土) 12:30~16:30
- 講師：松尾浩一郎氏(藤田医科大学医学部歯科・口腔外科学講座主任教授)
三鬼達人氏(藤田医科大学病院看護長、摂食・嚥下障害看護認定看護師)
- 参加費：3,000円(消費税込み)
- 会場：TKP名駅桜通口カンファレンスセンター ホール4D(愛知県名古屋市中村区名駅3-13-5 名古屋ダイヤビル3号館 4階)
- 定員：100名(先着順)
- お問い合わせ：株式会社日本医療企画(担当:原田)
TEL:03-3256-2885

一般社団法人 日本栄養経営実践協会 主催

10年後も生き残れる管理栄養士を目指そう!

第9回
「**栄養経営士**」2019年**11月17日(日)**
資格認定試験

- 受験料：8,000円(税込)
- 試験会場(予定)：札幌・仙台・東京・金沢・名古屋・大阪・福岡
- 受験資格：管理栄養士(実務経験2年以上)かつ「栄養経営士」資格認定基礎講習修了者

「栄養経営士」資格認定基礎講習は
DVD視聴による受講も可能です!

3枚組・特典映像
「近森病院に学ぶ実践マネジメントのすべて」付き

くわしくは

🔍 **栄養経営士**

検索



一般社団法人 日本栄養経営実践協会
The Japan Association for Nutritional Management Practice

〒101-0042 東京都千代田区神田東松下町17 ニッテン神田ビル3F
TEL:03-5289-7021 FAX:03-5289-7022